



## Cru Divin

Sélection Grand Vin de France  
Cuvée Prestige 2020

Cette Cuvée Prestige des Terroirs, élaboré en petite quantité, relève au nez des parfums de fruits rouges et finement boisés. En bouche, vous découvrirez la profondeur de ces tanins, ce grand vin de France s'annonce souple et puissant, servir frais.



### ASSEMBLAGE :

Blend 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon, origine France.



**ÉLEVAGE/ASSEMBLAGE :** L'élevage dure en moyenne 3 mois. Il s'effectue en cuves ciment non revêtues.

Après cette période d'élevage, arrivent l'assemblage du vin puis la mise en bouteille au Chais.



**ALCOOL :** 13% Vol.

**ORIGINE :** France.

**TEMPERATURE IDEALE :** Servir entre 12°C et 16°C.



### DEGUSTATION :

Vin à la couleur violette, brillante, bien soutenue, qui propose au nez des arômes de fruits rouges, fraises & cerises.

Une bouche fruitée, un vin gourmand, simple et riche aux tanins fins, souples, frais & gourmand.

### ACCORDS METS/VIN :

Appréciable sur toutes les viandes rouges grillées et les fromages de caractère, il accompagnera également vos charcuteries, viandes blanches et plats en sauce.

**PRODUCTION :** 100 000 bouteilles.

**VIELLISSEMENT :** Entre 2 et 3 ans.